ENTRÉES

| SAUMON FUMÉ sur toasts | 10.1 |
|-------------------------------|------|
| SALADE VERTE | 5.0 |
| ÉMINCÉ D'AVOCAT AUX CREVETTES | 8.1 |
| EN SAISON | |
| MELON NATURE | 6. |
| MELON AU PORTO | 7. |
| MELON PARMA | 14. |
| | |

SPÉCIALITÉS MAISON

| AUBERGINES GRILLÉES ou COURGETTES GRILLÉES | 8.0 |
|--|------------------|
| CHAMPIGNONS GRILLÉS ou POIVRON GRILLÉ | 8.0 |
| ARTICHAUT MARINÉ | 8.0 |
| ANCHOIS MARINÉS | 8.0 |
| SALADE DE FRUITS DE MER | 12.0 |
| LAMELLES DE POULPE MARINÉES | 11.0 |
| ASSIETTE COMPOSÉE Petite 1 | 15.0 Grande 18.0 |

SALADES COMPOSÉES

| RUSTICA poivron grillé, tomates, œuf, mozzarella, artichaut | 11. |
|---|-----|
| CAPRESE tomates, mozzarella, origan, anchois, huile d'olive | 9. |
| PRINTANIÈRE méli-mélo de duo de salades vertes, tomates, otives, oignon, poivron grillé, artichaut, haricots verts, maïs, anchois marinés, lamelles de grana padano | 13. |
| OCÉANE salade verte, tomate, concombre, avocat, cocktail de crevettes, thon, saumon fumé, olives | 15. |
| CÉSAR salade verte, tomate, Gorgonzola, œuf dur, jambon de Parme, artichaut | 16. |
| ASSIETTE FROIDE DU GONDOLIER boncconcini, artichaut, aubergine marinée, salami bresanla, lamelles de orana padano | 16. |

CHARCUTERIES ITALIENNES

| SALAMI PIQUANT | 9.5 |
|---|------|
| JAMBON DE PARME | 12.0 |
| MORTADELLA | 9.0 |
| CARPACCIO DE BŒUF | 11.0 |
| CARPACCIO "SAN LAZZARO" tomate, mozzarella, salade | 13.0 |
| MIX DE CHARCUTERIES mortadella, salami, bresaola, jambon de Parme | 14. |
| BRESAOLA viande de grison, lamelles de grana padano | 12. |

LE COIN DU PIZZAIOLO

| | 10 |
|---|-----|
| MARGHERITA sauce tomate, mozzarella | 12 |
| NAPOLITAINE sauce lomate, mozzarella, anchois, câpres | 14 |
| PARMITA sauce tomate, lamelles de tomates, jambon cru d'Italie, aubergines, mozzarella, nives, salade du jour, lamelles de grana padano | |
| CONTADINA sauce tomate, mozzarella, viande hachée, œuf, champignons | 12 |
| REINA sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon | 12 |
| QUATRE SAISONS sauce tomate, mozzarella, artichaut, jambon champignons, olives, capres | 13 |
| NOVEGIENNE sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, crème fraiche | 14 |
| QUATRE FROMAGES sauce tomate, mozzarella, Gorgonzola, chèvre, Camembert | 13 |
| CALZONE sauce tomate, mozzarella, jambon œuf | 12 |
| MARINARA sauce tomate, calamars, crevettes, moules, coques, amandes, sépions | 13. |
| NEPTUNE sauce tomate, thon, oignons, câpres, olives, fromage râpé, poivrons | 12. |
| NEPTUNE sauce tomate, thon, digituits, capies, dutes, montage tops, porten. | 13. |
| SAN LAZZARO sauce tomate, mozzarella, merguez, champignons , jambon, œuf | 13. |
| VEGETARIANA sauce tomate, mozzarella, légumes du Chef | |
| LUCANA sauce tomate, mozzarella, chorizo, poivron, champignons, olives noires, œut | 13. |
| CASA sauce tomate, mozzarella, merguez, chorizo, oignon, œuf | 13. |
| PAYSANNE sauce tomate, mozzarella, lardons, oignon, chèvre, crème fraiche | 13. |
| PIZZA DU CHEF sauce tomate, mozzarella, jambon cru d'Italie, Gorgonzola | 14. |
| JACOMO sauce tomate, mozzarella, champignons, tomate fraiche, noix de Saint-Jacques, ail, persil frais | 15. |
| MIEL crème fraiche, mozzarella, chèvre, miel, roquette | 14. |
| MIEL creme traicne, mozzaretta, chevie, iniet, roquette | 14. |
| PALERMO crème fraiche, mozzarella, émincé de poulet, oignons, poivrons marinés | 14. |
| DIABOLO sauce tomate, mozzarella, salami piquant, piment | 14. |

SUPPLÉMENT Poivron, Œuf, Anchois, Merguez, Crème fraîche +1€ SUPPLÉMENT Saumon fumé, Jambon cru +3€

SPÉCIALITÉS DE LA MER

| PENNE AUX SCAMPIS, PALOURDES ET MOULES | 17.5 |
|---|------|
| SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER mix de coquillages, petites crevettes, calamars (servi en papillote) | 17.0 |
| TAGLIATELLES AUX SAINT-JACQUES avec petites crevettes, moules, champignons, poèlées au pesto | 18.0 |
| TAGLIATELLES AUX GAMBAS crevettes, scampis, gambas, moules, champignons, olives noires | 18.0 |
| | 18.5 |
| DITALONI ALLA MARCO POLO scampis, palourdes, saumon fumé, gingembre, piment, crème fraîche, poêlés au vin blanc | |
| RISOTTO AUX FRUITS DE MER mix de coquillages, petites gambas, petites crevettes, calamars | 17.0 |
| RISUITO AUX FRUITS DE MER IIIX de coquitages, petites gambas, petites petites, services | |

PÂTES

| SPAGHETTI BOLOGNESE ou NAPOLITAINE | 12.0 |
|--|------|
| TAGLIATELLES CARBONARA [Pâtes fraîches] | 13.0 |
| PENNE ALLA GENOVESE pesto, champignons de Paris, crème fraiche | 13.5 |
| TORTELLONI ALLA PANNA [Pâtes fraîches] lardons, crème fraîche, champignons, petits pois | 14.0 |
| COCKTAIL CINO PÂTES spaghetti napolitaine, tagliatelles bolognese, penne al pesto, tortelloni alla panna, farfalle arrabiata | 16.0 |
| LASAGNE AL FORNO [Pâtes fraîches] | 13.0 |
| DITALONI ALLA SAN MARCO pleurotes, gingembre, chorizo, vin blanc, piment, ail, crème fraiche | 14.0 |
| FARFALLE AU SAUMON | 14.0 |

MENU BAMBINO 9€

SPAGHETTI BOLOGNAISE ou PIZZA BAMBINO jambon, fromage ou STEAK HACHÉ ou JAMBON frites MOUSSE AU CHOCOLAT OU BOULE DE GLACE OU CRÈME CARAMEL SIROP À L'EAU 20ct fraise, grenadine ou menthe

FORMULE EXPRESS 14€50

servie uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

[ENTREE + PLAT] OU [PLAT + DESSERT] AVEC UN VERRE DE VIN 12CL OU JUS DE FRUITS 12CL

ENTREE AU CHOIX

CEUF DUR MAYONNAISE OU MORTADELLE OU SALAMI PIOUANT OU SALADE DE CRUDITÉS selon saison

PLAT AU CHOIX

PÂTES BOLOGNAISE OU CARBONARA OU PIZZA REINA OU CALZONE OU MARGHERITA OU LASAGNE OU ESCALOPE DE DINDE MILANESE ou PLAT DU JOUR

DESSERT AU CHOIX

MOUSSE AU CHOCOLAT OU CRÈME CARAMEL OU SALADE DE FRUITS FRAIS OU UNE BOULE DE GLACE



VIANDES

| LES GRILLADES | |
|---|----|
| CÔTE DE BŒUF [environ 300g] | 21 |
| PAVÉ GRILLÉ | 18 |
| | 17 |
| PAVÉ FORESTIÈRE | 11 |
| PAVÉ AUX TROIS POIVRES | |
| MIX GRILLÉ Côte de porc, Pièce de bœuf, Côte d'agneau, Merguez | 10 |
| IF VEAU À L'ITALIENNE | |
| SALTI IN BOCCA ALLA ROMANA jambon d'Italie, vin blanc, crème fraîche, sauge | 16 |
| ESCALOPE BOLOGNAISE jambon blanc, mozzarella "gratinée au four" | 16 |
| ESCALOPE À LA SICILIENNE champignons, marsala, crème fraîche, zeste de citron | 16 |
| ESCALOPE AU GORGONZOLA Gorgonzola, crème fraîche, fond de veau | 16 |
| - | 16 |
| FSCALOPE MILANAISE | |

POISSONS

ESCALOPE FLORENTINE jambon blanc, épinards, mozzarella "gratinée au four"

OSSO BUCO ALLA MILANESE jarret de veau en sauce

FACON MÉDITERRANÉENE

| , | 40 |
|---|----|
| LAMARS ET SCAMPIS sauce Provençale | 18 |
| X DE FRITURES calamars, crevettes, éperlans | 16 |
| DÊLÉE DE LA MER Saint-Jacques, scampis, crevettes, calamars, moules, gambas | 25 |
| ROCHETTE DE SAINT-JACQUES ET SCAMPIS GRILLÉS | 23 |
| IVÉ DE SAUMON GRILLÉ | 17 |
| AR GRILLÉ [servi en papillote] | 19 |
| | |

GARNITURE AU CHOIX

Frites, Salade, Pâtes Farfalle ou Haricots verts

VINS FRANÇAIS

| ROUGES | 37,5CL | 75CL |
|---|--------|------|
| CÔTES DU RHÔNE AOC BIO Les Trois Garçons | 16.0 | 25.0 |
| LUSSAC SAINT-EMILION AOC Grand Ricombre | 18.0 | 28.0 |
| ROSÉ | | |
| CÔTES DE PROVENCE AOC Soif de Pampa | 15.0 | 23.0 |

VINS ITALIENS

| ROUGES | 37,5CL | 75CL |
|---|--------|------|
| VALPOLICELLA DOC Cantina di Verona | 17.0 | 25.0 |
| BARDOLINO ROSSO DOC Cantina di Verona | 14.0 | 21.0 |
| CHIANTI CLASSICO DOCG Castello di Albola | 18.6 | 30.0 |
| LAMBRUSCO REGGIANO SECCO DOC Cantina Medici Ermete | - | 22.0 |
| MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC Borgo SanLeo | - | 24.0 |
| LACRIMA CHRISTI DOC | | 25.0 |
| ROSÉS | | |
| BARDOLINO CHIARETTO DOC Cantina di Verona | 14.0 | 21.0 |
| LACRIMA CHRISTI DOC | 16.5 | 25.0 |
| BLANC | | |
| ORVIETO CLASSICO DOC La Carraia | - | 24.0 |

| VERRE & | CARAFE | | |
|------------------------|--------|------|------|
| ROUGE, BLANC OU ROSÉ | 14CL | 25CL | 50CL |
| VINO DA TAVOLA Italien | 4.0 | 6.0 | 10 |

| BULLES! | 75CL |
|--------------------------------------|------|
| CHAMPAGNE AOC Sélection de la Maison | 90.0 |
| PROSECCO DOC | 42.0 |
| PRÉSIDENT Brut (vin mousseux) | 42.0 |

CAN LAZZARO VENEZIANO

RISTORANTE PIZZERIA

APÉRITIFS

COCKTAILS

| ASTIS 51 ou RICARD 3cl | 4.0 | SPÉCIAL MAISON 12cl | 8.0 |
|----------------------------|-----|--------------------------------------|-----|
| AARTINI Rouge ou Blanc 6cl | 5.0 | AMERICANO MAISON 12cl | 9.0 |
| CAMPARI 6cl | 6.0 | VENEZIANO Gin, Prosecco, Aperol 20ct | 9.0 |
| MARSALA 6cl | 5.0 | VODKA ORANGE 20cl | 8.0 |
| PORTO 6cl | 4.0 | GIN TONIC 20cl | 8.9 |
| KIR VIN BLANC 12cl | 4.0 | CAMPARI TONIC 20cl | 8. |
| KIR ROYAL 12cl | 8.0 | SANS ALCOOL | |
| COUPE DE PROSECCO DOC 12cl | 7.0 | COCKTAIL DE FRUITS 20cl | 6. |
| | | | |

WHISKIES

| WHISKY 4cl | 6.0 |
|-----------------------------|-----|
| J&B Rare, Blended 4cl | 7.0 |
| JACK DANIEL'S Tennessee 4cl | 8.0 |
| | |

BIÈRES

| BIÈRE PRESSION | 25c l 4.0 | 50ct 6.5 | |
|--------------------|------------------|-----------------|--|
| NASTRO AZZURO 33cl | | 4.5 | |
| MORETTI 33ct | | 4.5 | |

FRAIS!

| COCA-COLA, COCA ZERO 33cl | 4.0 |
|--|-----|
| ORANGINA 25cl | 4.0 |
| ICE TEA25ct | 4.0 |
| FANTA 25cl | 4.0 |
| JUS ET NECTAR DE FRUITS 20ct Orange, Abricot ou Pomme | 4.5 |
| COCKTAIL DE FRUITS 20ct | 6.0 |

EAUX

| EVIAN | 50cl 4.0 | 100ct 5.0 |
|----------------|-----------------|-------------------|
| SAN PELLEGRINO | 50cl 4.5 | 100cl 6. 5 |

CHAUD!

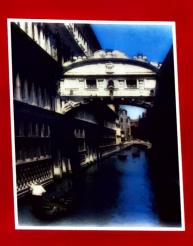
DIGESTIFS

| 2.0 | GRAPPA, AMARETTO 4cl | 6.0 |
|------|----------------------------|---|
| 2.0 | LIMONCELLO, SAMBUCA 4cl | 6.0 |
| 3.6 | COGNAC BRUGEROL 4ct | 6.0 |
| 3.5 | ARMAGNAC 4cl | 6.0 |
| 3.5 | CALVADOS 4cl | 6.0 |
| 10.0 | POIRE WILLIAMS, GET 27 4cl | 6.0 |
| | 2.0 3.6 3.5 3.5 | 2.0 LIMONCELLO, SAMBUCA 4ct 3.6 COGNAC BRUGEROL 4ct 3.5 ARMAGNAC 4ct 3.5 CALVADOS 4ct |

Prix nets en euros, taxes et service compris.

SAN LAZZARO VENEZIANO





124 BOULEVARD CARNOT 78110 LE VÉSINET

01 39 76 45 25